

Alubakke, 1/3 GN, 2800 ml, 320x166x82 mm - 150 stk/krt

Denne alubakke i størrelsen 1/3 GN er ideel til opbevaring, tilberedning og servering af mad i storkøkkener. Med et volumen på 2800 ml og dimensionerne 320x166x82 mm har bakken den perfekte størrelse til en række forskellige fødevarer. Bakken er fremstillet af højkvalitets aluminium, som gør den både let og holdbar. Den er velegnet til brug i catering, buffeter, madlavning og til opbevaring af store mængder mad. Alubakken sikrer en praktisk og effektiv løsning til både varme og kolde fødevarer.

Produkt detaljer: • Størrelse: 1/3 GN (Gastronorm)

- **Volumen:** 2800 ml
- **Mål:** 320 x 166 x 82 mm
- **Pakning:** 150 stk./krt
- **Materiale:** Aluminium af høj kvalitet
- **Anvendelse:** Velegnet til både opbevaring og tilberedning af mad

Fordele ved Alubakke, 1/3 GN:

1. **Kompakt format:** 1/3 GN-størrelsen passer til standard GN-systemer og sparer plads.
2. **Holdbart materiale:** Aluminium gør bakken let og samtidig meget holdbar.
3. **Alsidig brug:** Perfekt til både varme og kolde fødevarer, ideel til catering og buffeter.
4. **Hygiejnisk løsning:** Engangsbrug sikrer god hygiejne og sparer tid på opvask.
5. **Praktisk opbevaring:** Velegnet til opbevaring og transport af store mængder mad uden risiko for lækage.

Brugsvejledning:

- Anvend bakken til opbevaring og tilberedning af både kolde og varme retter.
- Engangsbrug sikrer maksimal hygiejne og praktisk håndtering uden rengøring.

Vælg Alubakke, 1/3 GN, 2800 ml for en effektiv og pålidelig løsning til storkøkkener, catering og buffeter!